Мескаль, или как заморить червячка (История текилы)

Кронид Любарский

SHOUT
SHARE
IT

- Любарский Кронид

Любарский Кронид
Мескаль, или как заморить червячка (История текилы)

Кронид Любарский
Мескаль, или как заморить червячка
Para todo mal mezsal,
y para todo bien tambien
Лечит каждую печаль мескаль,
Да и праздник не того без него

Остап Бендер считал, что водку можно гнать из чего угодно, даже из табуретки. Он был недалек от истины. Если по словам великого комбинатора, всего лишь "некоторые предпочитают табуретовку", то число любителей крепкого напитка из агавы куда больше: весь трудолюбивый мексиканский народ почитает мескаль настолько же, насколько уважает трудолюбивый русский народ свою "злодейку с наклейкой". Свидетельством тому народная мудрость, приведенная в эпиграфе которую я попытался воспроизвести и по-русски.

Однако, прежде чем приступить к рассказу об этом необычном напитке, необходимо сделать одно филологическое замечание. Как по-русски, так и по-английски (Mescal) название его, к сожалению, пишется точно так же, как и название кактуса (он же пейотль), из которого добывается знаменитый галлюциноген мескалин. Эти два мескаля "даже не однофамильцы". По-испански в Мексике они пишутся по-разному: mezcal(напиток) и Mescal (кактус, поставляющий наркотики). Так что не путайте, пожалуйста.

Наркотики - это не для нас. Мы с вами путешествуем со старой доброй бутылкой.

В числе многочисленных развалин древних индейских городов в Мексике есть знаменитые, вроде Чичен-Итцы или Ушмаля, где процветает хорошо отлаженная туристская индустрия, но есть и такие, куда добирается не каждый турист. К числу последних, к сожалению, относится и Митла, одна из достопримечательностей провинции Оахака, прилегающей к Тихому океану.

По дороге в Митлу. ??????????????????

Митла, город индейского племени миштеков, процветала с X века вплоть до испанского нашествия. Конечно, развалины Митлы уступают Чичен-Итце по великолепию. Здесь нет знаменитых

ступенчатых пирамид, но зато Митла единственный город в Мексике, где строители украшали здания изящными геометрическими орнаментами. Великолепные разнообразные мозаичные панели, покрывающие и по сей день стены дворцов, храмов, гробниц, придают этим древним развалинам удивительное очарование.

Поэтому, если уж вы добрались до Оахаки и солнце не печет слишком немилосердно, стоит выделить день и на дребезжащем рейсовом автобусе отправиться в Митлу. Поездка займет чуть меньше полутора часов, и наконец автобус свернет с шоссе на небольшую дорогу, которая и приведет вас к сегодняшней Митле - не то деревне, не то небольшому чистенькому поселку.

Сначала на площади у автостанции вам надо будет отбиться от шумной толпы женщин и девочек, которые наперебой будут предлагать всяческий товар, и прежде всего самодельные тряпичные куклы, народный промысел Митлы. Купив одну и заслоняясь ею, как щитом, от остальных торговок, можно наконец ступить на главную улицу Митлы, ведущую прямиком к развалинам.

Вам предстоит пройти по ней около полутора километров, и если вы идете с женой, то нужно еще преодолеть соблазн заглядывать в каждую из многочисленных лавок и лавчонок, где в неимоверных количествах висят грубо сшитые, но яркие и очень привлекательные платья, кофты и накидки, которые носят местные модницы.

Собственно говоря, из таких лавок и состоит почти половина домов на главной улице Митлы. Вторая половина - это столь же многочисленные expendios de mezcal, (мескальные). В них лучше зайти на обратном пути, чтобы сохранить для осмотра древних развалин свежую голову. Так мы и сделали.

Червяк в бутылке

??????????????

В одном из путеводителей, купленном в Мюнхене, я прочел, что "вкус мескаля для европейца совершенно ужасен". Не знаю, то ли действительно русские люди не вполне европейцы, то ли автор путеводителя был трезвенник, но его суждение показалось нам совершенно несостоятельным. Мы посетили одну за другой несколько expendios de mezcal и в каждой любезный хозяин предлагал нам попробовать его продукт: мне - сорт покрепче (43 градуса), жене - послабее (38). Мы нашли, напиток не только не ужасным, но очень приятным. Мескаль это в сущности своего рода водка, которую гонят из агавы, и водка совсем не плохая. Мескаль может быть либо совсем бесцветным, либо светло-янтарного цвета. У него своеобразный свежий аромат и вкус,

слегка отдающий травой, контрастирующий с более "плотным" хлебным духом зерновой водки. Впрочем, мескалей, как и водок, много, и по вкусу они разнятся. Гонят мескаль на местных перегонных заводиках почти по всей Мексике. За некоторыми исключениями, о которых речь впереди, потребляют его прямо на месте, не вывозят. На такие сорта мескаля стандартов нет, так что, может быть, автору путеводителя просто не повезло.

Мескаль из Митлы как раз и принадлежит к числу исключений, это единственный мескаль, который экспортируется под своим собственным именем. Его можно иногда купить и в Европе, правда, для этого нужно хорошо поискать: в супермаркетах мескаль не продают, да и не в каждом специализированном винном магазине тоже.

Думаю, что мескаль из Митлы обязан своей относительной популярностью не столько качеству, сколько необычному разливу. В каждой бутылке такого мескаля на дне лежит заспиртованный червяк, точнее гусеница, обитающая в сочной мякоти агавы. Такой червяк - своего рода "знак качества" мескаля из Митлы, удостоверяющий его подлинность. Вживе червяк красноватого цвета, но в спирту он быстро обесцвечивается. В больших бутылях червяк толстый и длинный либо два средних размеров, в маленьких "мерзавчиках" - соответственно маленький. К горлышку каждой бутылки с червяком подвешен тряпичный мешочек с солью. Такой солью полагается мескаль зализывать, что, конечно, гораздо интереснее и приятнее, чем занюхивать водку сукнецом. Соль эта буро-красного цвета, потому что она смешана с хорошо высушенными и растертыми в порошок все теми же червяками из агавы. Щепотку соли насыпают на смоченную слюной тыльную сторону ладони и, опрокинув стаканчик, быстро слизывают ее. Надо признать, что сочетание вкуса мескаля и такой соли действительно совсем не плохо. Будучи удовлетворенными дегустацией, мы тут же купили бутылку. В другой мескальной опять продегустировали и докупили несколько маленьких - для друзей. И еще в одной... Наклейки были разными, но все яркие, грубо расцвеченные в характерном стиле мексиканского кича, с агавами, мексиканцами в широкополых сомбреро и, конечно, все с теми же стилизованными красными червяками.

Надо сказать, что изначально мескаль в Митле разливался, да и сейчас разливается иногда не в бутылки, а в приземистые черные глиняные горшочки. Но мы предпочли бутылки, поскольку в них червяк виден сразу и во время угощения можно наблюдать за выражением лиц друзей.

Испанцы любят выпить

??????????????????

До испанского завоевания индейцы Мексики не знали крепких напитков. До 1521 года они пили исключительно пульке - молочного цвета слегка пенистый и тягучий перебродивший сок агавы, правда, агавы не того вида, что идет на мескаль. Крепость пульке не больше, чем у слабого пива. Его и сейчас еще производят в достатке и охотно пьют мексиканцы. Появление вместе с европейцами aguardiente ("огненной воды") произвело на мексиканских индейцев столь же губительное воздействие, что и на индейцев Северной Америки или на наши народы Сибири.

Не в пример индейцам испанцы, а испанские солдаты тем более, любили и умели выпить. То небольшое количество горячительного, что они привезли с собою в Новый Свет, было скоро выпито. Надо было поискать подходящую замену. Примитивные перегонные установки испанцы соорудили уже через несколько месяцев после прибытия в Мексику. Дело было только за сырьем. Испанцы, естественно, обратили внимание на существование пульке. Вскоре, после ряда экспериментов, было обнаружено, что из других видов агавы можно гнать и гораздо более крепкие напитки. С этого и началась история мескаля.

Любопытно, что испанцы почему-то обошли своим вниманием кукурузу, хотя она была в изобилии: ведь происходит кукуруза как раз из Мексики. Иначе родиной виски бурбон непременно стал бы один из мексиканских штатов, а не американский Кентукки. В Мексике также довольно быстро появились культуры сахарного тростника и винограда, однако их выращивание и переработка Короной не поощрялись, дабы колония не составила опасной конкуренции метрополии.

Вскоре прерванные было связи с далекой Испанией наладились, и большинство колонистов вернулись к своим привычным вину, бренди и рому. Но к тому времени испанцы уже поняли, какую коммерческую выгоду сулит им продажа индейцам горячительных напитков, пристрастие к которым уже через 20 лет после испанского завоевания вошло в кровь местного населения.

С тех пор в течение всего колониального периода власти то разрешали производство мескаля, облагая его большими налогами, то запрещали его, когда повальное пьянство вело к нарушению порядка и расстройству хозяйства. Надо отметить, однако, что периоды запрета были всегда коротки, а разрешительные периоды становились все длиннее и длиннее.

Рецепт мескаля

??????????????

Довольно часто можно прочесть в различного рода руководствах для барменов, что мескаль получается в результате

перегонки пульке. Это неверно. Начало этому заблуждению положил, по-видимому, знаменитый немецкий натуралист Александр фон Гумбольдт, в своем "Политическом трактате о королевстве Новая Испания" (1803 год) описавший подпольное производство мескаля. На самом деле общее между пульке и мескалем только то, что и то и другое производится из агавы.

Правда, из разных видов агавы. На мескаль идут менее крупные виды агавы, чем на пульке, примерно на треть меньше по диаметру. В народе такую агаву называют mezcal azul, голубой мескаль. У этой агавы прямые, узкие, острые листья, покрытые сизым налетом. Урожай агавы собирают тогда, когда растение приготовляется к цветению. Это бывает далеко не каждый год. Агава, дающая пульке, цветет каждые 10-12 лет, агава, идущая на мескаль, - каждые 8-12 лет. Такая редкость цветения вообще характерна для агав: недаром миниатюрные агавы, которые у нас выращивают в цветочных горшках, получили в народе название столетник (сразу должен предупредить: из нашего столетника ни пульке, ни мескаля не сделаешь).

Перед цветением в агаве накапливается большое количество сладковатого сока, называемого aguamiel, медовая вода. Этот сок и становится потом мескалем - каждое растение дает его три - четыре литра. При помощи специального орудия, соа, рабочие-сборщики отсекают агаву от корня, обрубают острые листья, оставляя сердцевину, она же pina (то есть ананас , на который она внешне похожа). Весит такая сердцевина от 40 до 80 килограммов.

Сейчас, разумеется, производство огненной воды поставлено на промышленную основу. Но это сейчас, а еще в начале века все шло по старинке. Сердцевину разрубали пополам и нарубленные куски на мулах перевозили с плантации в город. На винокурне заранее готовили широкие ямы глубиной около полутора метров. На дне их разводили жаркий огонь из дров мескитового дерева. В огне накалялись большие камни. Поверх угольев и раскаленных камней накладывали куски агавы, пока не образовывался небольшой холмик, который затем забрасывали травой, а потом землей. После этого сырье оставляли томиться на жару.

Существовал и другой способ: куски сердцевины складывали в яму, покрывали сочными листьями агавы, а огонь разводили сверху.

Когда через несколько дней такую земляную печь вскрывали, обнаруживалась коричневатая дымящаяся масса, в которой весь сок превратился в сахар. Горячую массу перекладывали в другую яму, выложенную камнями, на дне которой вращался приводимый в движение мулами тяжелый жернов.

Растертую жерновами полужидкую кашицу индейцы переносили на головах в глубоких сосудах и сливали в большие бочки, где и оставляли для сбраживания. Перебродившая масса поступала затем в примитивные перегонные аппараты, которые и давали наконец долгожданный мескаль.

Сегодня, конечно, технология производства мескаля осовременена, и вместо ям и жерновов применяют автоклавы, мельницы, используют фабричные перегонные кубы. Впрочем, в глубинке для собственных нужд гонят и сейчас по старинке.

Текила - мескаль, выбившийся в люди

??????????????????????????????????

Но есть один сорт мескаля, который получил широкую известность и даже завоевал мировой рынок. В настоящее время почти в каждом хорошем европейском магазине можно купить бутылку мексиканского напитка под названием "текила". Более того, текила стала обязательной составной частью многих популярных коктейлей.

Между тем мало кто знает, что текила - это тот же мескаль, который гонят из вида агавы Agave tequilana, произрастающей в основном в мексиканском штате Халиско. И агава, и напиток получили свое название по городу Текила, главному центру производства этого сорта мескаля.

Именно мескаль из этого города впервые в истории Мексики стал экспортным товаром, когда в 1873 году несколько его бочек было отправлено в Соединенные Штаты. Тогда он еще не назывался текилой, и даже на Всемирной выставке в Чикаго в 1893 году, где он получил медаль, он был представлен еще как "бренди мескаль". Лишь в 1910 году медаль ярмарки в Сан-Антонио была присуждена уже "вину текила". Название города стало с тех пор названием напитка.

Agave tequilana выращивается в основном в двух районах: вокруг города Текила и вокруг Тепатитлана. Всего на территории в 20 тысяч гектаров культивируется около 60 миллионов растений. Эта "голубая агава" созревает для цветения быстрее, чем другие сорта: один раз в 8-10 лет.

Процесс производства текилы в основном таков же, что и любого мескаля. Отличает его, пожалуй, лишь то, что к натуральному aguamiel, соку агавы, добавляется сахар в пропорции 1:8 по весу. Ферментация смеси продолжается четыре дня, после чего она идет на перегонку. Но окончательный продукт получается только после второй перегонки.

Большая часть текилы, в этот момент бесцветной как слеза, тут же разливается по бутылкам. Меньшая остается в дубовых бочках для выдерживания на срок от нескольких месяцев до

максимум семи лет. Напиток при этом смягчается и приобретает бледносоломенный оттенок. Совсем небольшая часть текилы идет на приготовление на ее основе ликеров: миндального, сливочного или айвового.

В настоящее время в штате Халиско работает 30 винокурен, производящих текилу, причем на 13 крупнейших приходится более 90 процентов всей выпускаемой продукции. Промышленность текилы кормит в штате около 120 тысяч человек.

Сейчас ежегодно производится около 70 миллионов литров текилы, половина которой экспортируется. Мексиканское правительство освобождает производителей текилы от лицензирования и экспортных пошлин, дабы способствовать продвижению национального напитка на мировой рынок по разумной цене.

При этом Европа выпивает лишь 5 процентов всего экспортируемого количества, а Соединенные Штаты - более 90. Однако европейская текила выше качеством, ибо это всегда настоящая, разлитая по бутылкам на месте производства текила крепостью от 38 до 43 градусов.

Что же касается США и Канады, то туда текилу отправляют в стальных цистернах, и сам напиток при этом выпускается повышенной крепости - 55 градусов. Уже на месте импортер разбавляет его дистиллированной водой, доводя до нормальной крепости, и разливает по бутылкам. Что, конечно, уже совсем не то, что натуральный продукт.

Кстати, полезная информация для тех, кто читает наклейки на американских бутылках с горячительным: если вы видите, что какой-то напиток имеет крепость 80 градусов, не верьте своим глазам. Американский градус соответствует всего лишь 0,5 процента содержания алкоголя. Так что за страшной цифрой скрывается всего лишь наша знакомая - сорокаградусная.

Самое главное: как это пьют

??????????????????????????????

И мескаль, и текилу знатоки пьют исключительно в чистом виде. После рюмки полагается щепотка соли. Если вы пьете не в Митле, где соль, как я уже говорил, совсем особая, то это будет соль, смешанная с перцем и другими специями. Можно вместо соли пососать ломтик лимона, точнее лайма , маленького зеленого лимона, популярного в Мексике, и не только в ней. Совсем уж гурманы предваряют питие лимоном, а заканчивают его солью.

Если вы не знаток, а обычный потребитель, то запивайте мескаль и текилу "сангритой" (" кровушкой"), в основе которой

лежат томатный и апельсиновый соки, лук и невероятно жгучий мексиканский перец-чили. Хватив глоток такой смеси, вы можете потом задаться академическим вопросом: что было страшнее сам мескаль или сангрита? Один из наиболее популярных сортов сангриты называется la viuda ("вдова"). Не берусь сказать, отчего умер ее муж.

Текилу (но никогда мескаль) пьют также в виде всевозможных коктейлей и смесей. Русскому уху будет интересно услышать о напитке submarino ("подводная лодка"): в кружку пива выливают стаканчик текилы - знакомо, не правда ли? Другие пьют текилу с анисовкой на льду, с грейпфрутовым соком, с гранатовым соком и тертым пекановым орехом, иногда просто разбавляя газировкой или лимонадом.

Это уж кто как хочет. Но подлинный шедевр, созданный на основе текилы, - это коктейль Маргарита . Он давно уже приобрел мировую славу, далеко перешагнув границы Мексики.

Рецепт "Маргариты" прост: 4 части текилы, 1 часть апельсинового ликера (лучше всего triple sec, но можно и куантро), ломтик лимона или половинка лайма - все это, разумеется, на льду. Но для "маргариты" не менее важна подготовка бокала. Края его увлажняются лимоном и погружаются в мелкокристаллическую соль. В результате бокал оказывается покрытым по краю соленым "морозцем", который надо пригубить при каждом глотке.

Эффект неописуем! И хотя сегодня "маргариту" можно заказать в любом европейском баре, все же могу засвидетельствовать: на своей родине она пилась по-особому, особенно когда рядом со столиком гремели гитары и лились голоса "мариачи". После третьей или четвертой порции мы обычно теряли счет...

Завершение темы

??????????????

Толстого червяка на дне бутылки мескаля "Gusano rojo" ("Красный червяк") часть редколлегии восприняла стоически, как и полагается истым россиянам.